

# 魚を愛する





# おいしい魚を通して みなさまに健康、安全、安心をお届けしたい。 それが、私たちうおてるの願いです。

## 株式会社 魚照

### 代表取締役

嶋野 隆章

### 所在地

#### ●本社

〒432-8017 浜松市中区三組町161-5  
TEL.053-456-2677

#### ●納品部(経理・事務)

〒432-8021 浜松市中区佐鳴台4丁目3の1  
TEL.053-453-3760(代) FAX.053-453-2186  
E-Mail : uoteru@proof.ocn.ne.jp

#### ●山の手店

〒432-8021 浜松市中区佐鳴台4丁目3の1  
TEL.053-453-3760(代) FAX.053-453-2186  
宅配専用 TEL.053-454-2720(代) FAX.053-454-2720

### 従業員数

30名

### 事業内容

- 医療福祉納品部 医療給食、福祉施設給食
- 事業所納品部 事業所給食、学校給食
- 業務卸部 ホテル・レストラン等業務関係卸売
- 小売部 山の手店にて一般小売
- 調理部 生寿司、魚惣菜全般、仕出し料理

### 取扱品目

鮮魚、冷凍魚、海老、貝類、海産物全般

### 取引銀行

日本政策金融公庫、静岡銀行、りそな銀行、三井住友銀行、  
浜松信用金庫

### 沿革

創業100年以上の歴史を持つ魚の専門店。  
明治中期、先々代 嶋野春吉が魚商を始め、先代 嶋野照次が  
継承。現在は嶋野隆章が社長を務める。  
昭和55年、株式会社魚照として組織変更。  
昭和59年、現在地に小売店舗を併設する施設をオープン、  
現在に至る。





# 食の安全・安心を第一に考える 当社の事業活動

商品の仕入れから加工、納品までの一連の工程をHACCPに準じた独自の食品衛生管理基準で管理し、商品の安全性確保や品質の安定に努めています。

※HACCP（ハセップ）とは：危害分析重要管理点の訳。もともとは米国のNASAでプログラムされた、食品の安全性を管理する総合的な衛生管理システム。食品の原料の調達から商品が消費者に渡るまでに予測される危害を分析し、万一事故が起きても最小限の時間・資源ロスで対処できるシステムです。

## ●HACCP指導者養成研修修了

## 衛生管理にともなう設備及び実施事項

### ●電解水生成装置

調理・加工に使う用具類はすべて電解水で洗浄し、除菌・防菌効果を高めています。



### ●調理済商品専用冷蔵庫／納品専用冷蔵庫・冷凍庫完備

調理済商品専用、納品する商品専用など用途に合わせた最適な保管庫を完備し、鮮度維持や品質保持に努めています。

### ●配送車全車両冷蔵庫完備

全配送車に冷蔵庫を導入し、配送途中の庫内温度を-5℃に保つことで品質保持に努めています。



### ●事業所専用作業場完備

一度に大量の食材を加工・供給する作業場は、厳しい衛生管理規定の下で安全性を最高レベルで管理しています。

### ●重点厳守事項

- ・従業員の衛生管理点検表作成の実施
- ・原材料の取扱い点検表作成の実施
- ・毎月従業員の検便の実施
- ・配送管理表（配送時間表・温度管理表）作成の実施
- ・取引先担当制度の導入

## 年中無休配送・年中無休調理体制を完備し、 さまざまな要望にきめ細かく対応しています。

衛生管理にともなう設備の充実や独自の取り組みが年中無休配送・年中無休調理体制を可能にしました。品質や安全性を高い基準で管理することで商品の鮮度やおいしさが保たれ、お客様の食卓においしい魚をお届けしています。

## 配送エリア

東部方面は相良・御前崎地区、西部方面は豊橋東部地区、北部方面は天竜・奥山引佐地区まで

## 公共機関の指定等

- 浜松市入札指定業者
- 浜松市学校給食会指定業者
- 磐田市物資指定業者
- 防衛庁納入指定業者
- 各種官公庁納品指定業者

## その他

- 浜松市店舗コンクール優秀賞受賞
- 全国優良経営食料品小売店コンクール受賞
- 農林水産省食品流通改善協会
- 鮮魚店ビデオモデル協力店



毎回好評の本まぐろ解体即売



新鮮な魚が並ぶ店内ショーケース



納品専用冷凍庫







### 1 健康管理表

当日の朝、従業員各自の健康状態をチェックする管理表をタイムカード横に設置。

### 2 自動ドア

生食商品(刺身物)専用の調理室です。

調理場へは手を近づけるだけで動く自動ドアを設置し衛生面を重視しております。

### 3 調理場への専用スリッパ

生食調理室は、専用の履物に履き替えて調理します。(水物、長靴等は禁止です)



## 刺身専用調理場完備



### 4 生食食品(刺身物)専用調理室

生食専用調理台

### 5 生食商品(専用)冷蔵庫

お刺身専用の冷蔵庫を設置しお刺身のみを冷蔵保存しております。



### 6 調理室内の手洗い場

温水自動手指洗面器設置／二度洗い用石鹼液取付／ペーパーホルダー取付







## 社内手洗い場 新設・取替え場所

### 調理室内の手洗い場

温水自動手指洗面器設置／二度洗い用石鹼液取付／  
ペーパーホルダー取付

### 店内手洗い場(左)・ 作業場内手洗い場(右)

- 温水自動手指洗面器設置
- 自動石鹼液 自動アルコール
- 自動温水
- ペーパーホルダー取付



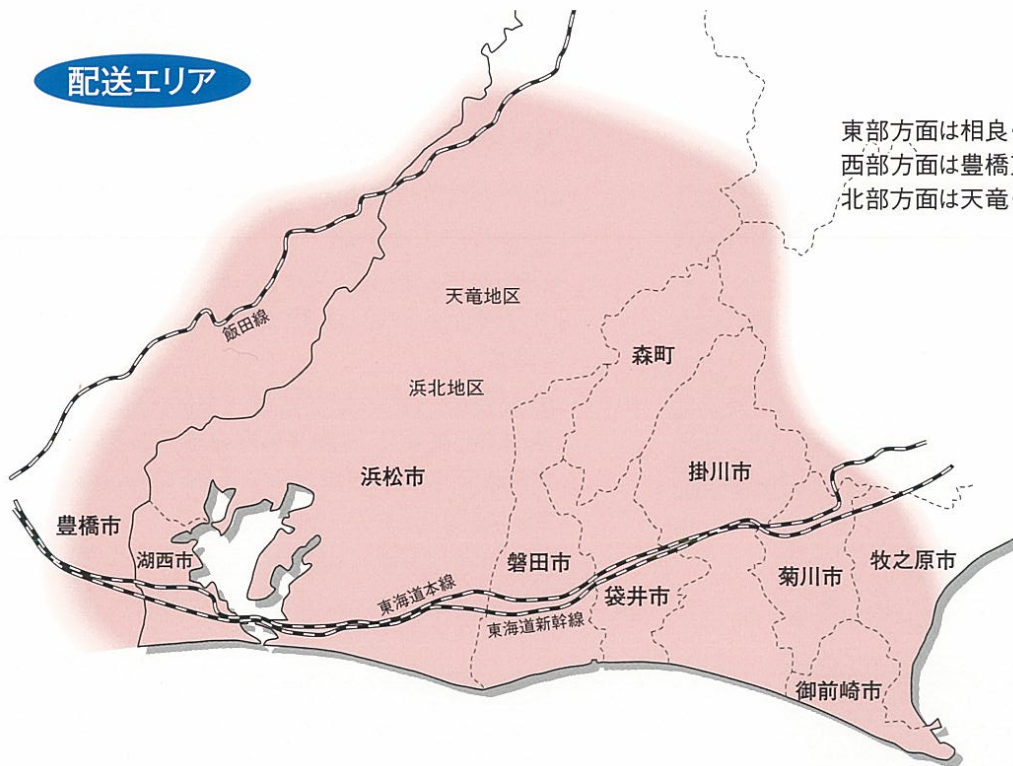
### 1Fトイレ(左)・2Fトイレ(右)

- 温水自動手指洗面器設置
- 二度洗い用石鹼液取付
- アルコール取付
- ペーパーホルダー取付





配送エリア



東部方面は相良・御前崎地区  
西部方面は豊橋東部地区  
北部方面は天竜・奥山引佐地区まで



〒432-8021  
浜松市中区佐鳴台4丁目3の1  
TEL.053-453-3760(代)